

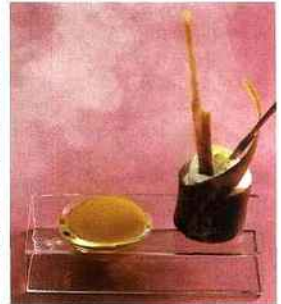


Quatre EXPÉRIENCES CULINAIRES à tenter avant de mourir

1
2
3
4

Dîner chez un savant-food

C'est une alliance unique. Celle d'un grand chef étoilé et d'un scientifique. Une combinaison contre nature pour certains, avant-gardiste pour d'autres, qui se matérialise chaque mardi et mercredi, devant témoins. À l'affût de sensations inédites, ces explorateurs du goût viennent participer à des séances de démonstrations-dégustations animées en tandem par le célèbre chef Thierry Marx (ou l'un de ses proches collaborateurs) et David A. Edwards, professeur de génie médical à l'université de Harvard. Des expériences culinaires en trois temps : entrée, plat et dessert, pour découvrir une cuisine dite techno-émotionnelle. Elles se tiennent au **Foodlab**, un concept novateur de laboratoire à la fois scientifique et gastronomique, et concernent les adhérents aux Amis du **Foodlab** (adhésion 50 euros). Chaque séance vous coûtera 45 euros. 4, rue du Bouloi, 75001 Paris. Tél. 01 78 09 49 63.



Savourer le retour de la pâtisserie d'antan

L'automne sonne le glas des gâteaux nouvelle génération apparus ces dernières années dans les vitrines, et qui prétendaient révolutionner la pâtisserie de papa. Retour, donc, aux vraies saveurs d'antan, sublimes par un savoir-faire actuel. Maître en la matière, Philippe Conticini, qui vient d'ouvrir une nouvelle boutique alléchante, La Pâtisserie des Rêves. On vient y dénicher tout ce qui nous rappellera notre enfance : paris-brest à se damner au cœur coulant de crème noisette, tartes au citron meringuées craquantes et onctueuses ou tartes tatin renversantes, demeurent décidément indétrônables, même par la nouvelle garde. La Pâtisserie des Rêves, 93, rue du Bac, 75006 Paris. Tél. 01 42 84 00 82.

Croquer des cocktails glacés

Thierry Hernandez, directeur du bar du Plaza Athénée, ne tient pas en place. Se contenter de servir des mojitos à la chaîne, très peu pour lui. Il préfère s'agiter dans son petit laboratoire, juste derrière le bar, pour inventer de nouveaux cocktails. Le premier fut le "Jelly Shot", un cocktail gélatinisé composé de trois couches aux goûts et textures différents. Suivront les "Fashion'Ice", à déguster comme des bâtonnets glacés, et les sushis "Plaza Colada". Avec ces derniers, le barman fou du Plaza revisite la piña colada. Déstructuré, le fameux cocktail renaît sous forme d'un plateau de sushis (des guimauves fondantes, en fait, réalisées à partir de rhum, de jus d'ananas, de lait de coco et recouvertes de fines tranches d'ananas). On plonge ceux-ci dans un sirop, puis dans une poudre de noix de coco, avant de les gober. Magique, on vous promet. Plaza Athénée, 25, avenue Montaigne, 75008 Paris. Tél. 01 53 67 66 65.



Goûter enfin une huître Perle Blanche

L'huître a quitté la table des fêtes pour devenir un met de consommation courante. Parmi les différentes variétés existantes, la Perle Blanche se détache du lot par sa qualité. Ce crustacé haut de gamme est né de l'union de trois grandes entreprises ostréicoles : les Ancelin, les Papin-Poget et les Sorlut Daniel. Élevée entre les côtes normandes et la Charente-Maritime, la Perle Blanche est une huître d'exception à la forme régulière, à la chair blanche et charnue et au goût délicat et léger de noisette. Son caractère si particulier et ses bienfaits nutritionnels ont conquis tous les spécialistes, des grandes tables aux poissonniers et écaillers les plus réputés. Disponible au Wepler, chez Hélène Darroze, chez Maxim's, chez Lipp, aux Bars à huîtres, chez Maxan...